Original	Bedienungsanleitung
Translation	Operating instructions
Traduction	Instructions d´emploi
Traducción	Instrucciones de uso
Traduzione	Instruzioni operazione
Översättning	Bruksanvisning
Vertaling	Gebruiksaanleiding

Elektrische Fritteuse
D A CH

Deep fryer
GB

Friteuse électrique
F

Freidora electrica
E

Friggitrice elettrica
I

Elektrisk fritös
S

Elektrische friteuse
NL

VEGA

Vertrieb von Gastronomiebedarf GmbH
Vegastr. 2, 86637 Wertingen

Original Bedienungsanleitung Elektrische Fritteuse

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb dieses hochwertigen Geräts aus dem Hause VEGA. Sie haben sich für ein Gerät entschieden, das hohe technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienungskomfort verbindet. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

1 Erläuterung der Symbole und Listen

1.1 Warnhinweise

Abstufung der Warnhinweise

Warnhinweise unterscheiden sich nach der Art der Gefahr durch folgende Signalworte:

➔ **Vorsicht** warnt vor einer Sachbeschädigung.
➔ **Warnung** warnt vor einer Körperverletzung.
➔ **Gefahr** warnt vor einer Lebensgefahr.

Aufbau der Warnhinweise

⚠ **Signalwort**	**Art und Quelle der Gefahr!** ➲ Maßnahme, um die Gefahr zu vermeiden.

1.2 Weitere Symbole

Handlungsanweisungen

Aufbau der Handlungsanweisungen:

➲ Anleitung zu einer Handlung.

Resultatsangabe falls erforderlich.

Listen

Aufbau nicht nummerierter Listen:

➔ Listenebene 1
 ➝ Listenebene 2

Aufbau nummerierter Listen:

1. Listenebene 1
2. Listenebene 1
 2.1 Listenebene 2
 2.2 Listenebene 2

Original Bedienungsanleitung Elektrische Fritteuse

2 Sicherheitshinweise

- Bedienungsanleitung beachten.
- Die Bedienungsanleitung immer beim Gerät aufbewahren.
- Das Gerät ausschließlich durch Fachpersonal installieren lassen.
- Das Gerät ausschließlich nach Vorschrift installieren.
- Das Gerät in geschlossenen Räumen installieren.
- Das Gerät vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Das Gerät vor Frost schützen.
- Sicherstellen, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist.
- Das Gerät vor Feuchtigkeit schützen.
- Das Gerät nicht mit direktem Wasserstrahl reinigen.
- Reparaturen ausschließlich von Fachpersonal durchführen lassen.
- Das Gerät nicht mit nassen Körperteilen berühren.
- Kinder vom eingeschalteten Gerät fernhalten.
- Sicherstellen, dass ausschließlich eingewiesene Personen das Gerät bedienen.
- Das Netzkabel ausschließlich am Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät ausschließlich im Originalzustand betreiben.
- Das Gerät ausschließlich sachgemäß betreiben.
- Sicherstellen, dass die elektrische Erdung des Geräts nicht beschädigt ist.
- Ausschließlich Originalersatzteile verwenden.
- Sicherstellen, dass beim Betrieb des Geräts ausreichende Frischluftzufuhr vorhanden ist.

3 Lieferumfang

Lieferumfang:

- Das Gerät
  - Schaltkasten
  - Becken
- Drahtkorb
- Bedienungsanleitung mit Konformitätserklärung

4 Bestimmungsgemäßer Einsatz

Das Gerät ausschließlich zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder flüssigem Fett verwenden.

5 Funktion

Das Gerät heizt Öl auf. Die Lebensmittel backen im heißen Öl. Die Temperatur des Öls ist einzustellen.

6 Betrieb/Bedienung

6.1 Aufstellung/Montage

- Das Gerät ausschließlich unter einer Abzugshaube aufstellen.
- Schutzfolie vom Gerät entfernen.
- Schaltkasten mit Bedienelementen auf das Gerät setzen.
- Prüfen, ob der Stift auf den Mikroschalter im Schaltkasten drückt.
- Griffe an die Seiten des Geräts montieren.
- Griffe an die Deckel montieren.

6.2 Erstinbetriebnahme

Erstreinigung

- Vor der ersten Benutzung das Gerät reinigen (siehe Reinigung).

Gerät anschließen

Gefahr	**Lebensgefahr durch Netzspannung!** ➲ Sicherstellen, dass Spannung und Frequenz des Stromnetzes mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmen. ➲ Das Netzkabel ausschließlich in eine Steckdose mit Schutzleiter stecken. ➲ Das Netzkabel des Geräts nicht in eine Verlängerungs- oder Vielfachsteckdose stecken. ➲ Sicherstellen, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist. ➲ Sicherstellen, dass das Netzkabel nicht heißer wird als 50 °C. Bei Anschluss des Geräts an eine Steckdose ohne Schutzleiter: ➲ Gerät durch Fachpersonal anschließen lassen. Bei Anschluss des Geräts direkt an das Stromnetz: ➲ Gerät durch Fachpersonal anschließen lassen.

Bei Anschluss des Geräts an eine Steckdose:

- Das Netzkabel in die Steckdose stecken.

Das Gerät ist angeschlossen.

Original Bedienungsanleitung Elektrische Fritteuse

6.3 Bedienung

Bedienelemente und Anzeigen

➔ Die Bedienelemente kontrollieren die Funktionen.

Schalter/Taste	Funktion
1/0	Gerät ein- bzw. ausschalten
Thermostatschalter	Temperatur einstellen (max. 175 °C)

➔ Die Kontrollleuchten zeigen den Betriebszustand.

Wenn die Kontrollleuchte im Schalter 1/0 leuchtet:

➔ Das Gerät ist eingeschaltet.

Wenn die Kontrollleuchte neben dem Thermostatschalter leuchtet:

➔ Das Gerät heizt das Öl auf die eingestellte Temperatur.

Unten am Schaltkasten ist der rote Stift des Sicherheitsthermostats.

Befüllen

Becken bis zur Markierung füllen mit

➔ Öl.
➔ geschmolzenem Fett.

Einschalten

➲ Füllstand prüfen.
➲ Gegebenenfalls nachfüllen.
➲ Schalter 1/0 drehen (1).

Kontrollleuchte im Schalter 1/0 leuchtet.

➲ Thermostatschalter auf gewünschte Temperatur stellen.

Das Gerät ist eingeschaltet.
Die Kontrollleuchte leuchtet.
Das Gerät erhitzt das Öl.

Hinweis *Die Aufheizzeit des Öls ist abhängig von Ölsorte und den Umgebungsbedingungen.*

Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht:

➔ Die Kontrollleuchte erlischt.

Frittieren

➲ Trockene Lebensmittel in den Drahtkorb legen.
➲ Drahtkorb mit Lebensmittel einsetzen.

Wenn die Lebensmittel tiefgekühlt sind:

➲ Drahtkorb halb füllen.
➲ Drahtkorb langsam einsetzen.

Original Bedienungsanleitung Elektrische Fritteuse

Ausschalten

- ➲ Thermostatschalter auf 0 stellen.
- ➲ Schalter 1/0 drehen (0).

Beide Kontrollleuchten erlöschen.
Das Gerät ist ausgeschaltet.

- ➲ Rückstände auf dem Öl entfernen.
- ➲ Das Gerät vom Stromnetz trennen.

6.4 Störungen/Fehlerbehebung

Störung	Behebung
Gerät funktioniert nicht.	Prüfen, ob Stromversorgung korrekt ist.
	Prüfen, ob Stift korrekt im Schaltkasten steckt.
	Prüfen, ob roter Stift des Sicherheitsthermostats in normaler Position ist.
Sicherheitsthermostat hat mehr als einmal angesprochen.	Fachpersonal anrufen und Störung mitteilen.

6.5 Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät nicht benutzt wird:

- ➲ Thermostatschalter auf 0 stellen.
- ➲ Schalter 1/0 drehen (0).

Beide Kontrollleuchten erlöschen.

- ➲ Das Gerät vom Stromnetz trennen.
- ➲ Das Gerät reinigen (siehe Reinigung).

7 Wartung/Reinigung

Gefahr

Lebensgefahr durch Stromschlag!

- ➲ Vor jeder Wartung oder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

- oder -

- ➲ Vor jeder Wartung oder Reinigung das Gerät vom Stromnetz trennen.
- ➲ Vor jeder Wartung oder Reinigung sicherstellen, dass die Netztrenneinrichtung einsehbar ist.

7.1 Wartung

Das Gerät ist ausschließlich durch Fachpersonal zu warten.

7.2 Reinigung

- Das Gerät wöchentlich reinigen.
- Vor der Reinigung das Gerät ausschalten.
- Das Gerät abkühlen lassen.
- Becken leeren.
- Das kalte Öl filtern.
- Keine korrosiven Reinigungsmittel verwenden.
- Thermostatfühler nicht beschädigen.
- Becken mit heißem Wasser und Reinigungsmittel reinigen.
- Heizschlangen mit heißem Wasser und Reinigungsmittel reinigen.
- Schaltkasten mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Das Gerät mit einem weichen und sauberen Tuch trocknen.

8 Technische Daten

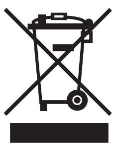
Modell	81064	81065	81147
Versorgungsspannung	230 V (1-phasig)	230 V (1-phasig)	230 V (1-phasig)
Netzfrequenz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Gesamtgewicht	8 kg	15,5 kg	8 kg
Leistung	3,25 kW	2 x 3,25 kW	2 x 3,25 kW
Anzahl Heizschlangen	1	2	2
Fassungsvermögen	0,09 m^3	0,15 m^3	0,1 m^3
Abmessungen Gehäuse	335 mm x 430 mm x 310 mm	610 mm x 430 mm x 310 mm	520 mm x 430 mm x 310 mm
Anzahl Becken	1	2	2
Abmessungen Becken	238 mm x 298 mm x 170 mm	238 mm x 298 mm x 170 mm je Becken	238 mm x 298 mm x 170 mm je Becken 150 mm x 300 mm x 170 mm je Becken
Fassungsvermögen Becken	5 - 6 l	5 - 6 l je Becken	9 l
Abmessungen Drahtkörbe	220 mm x 245 mm x 103 mm	220 mm x 245 mm x 103 mm je Korb	220 mm x 245 mm x 103 mm 140 mm x 245 mm x 103 mm je Becken

9 Normen und Gesetze

Das Gerät entspricht den unten angegebenen Normen:

- ➔ 2006/95/EC
- ➔ 93/68/EEC
- ➔ 2004/108/EC
- ➔ 2002/72/EC
- ➔ 2002/95/EC
- ➔ 2002/96/EC
- ➔ EN 60335-1
- ➔ EN 60335-2-13
- ➔ EN 60335-2-37
- ➔ EN 55011
- ➔ EN 50366
- ➔ EN 55014-1
- ➔ EN 55014-2
- ➔ EN 61000-3-2
- ➔ EN 61000-3-3

10 Entsorgung



Um das Gerät zu entsorgen:

- ➲ Das Gerät nicht über den Haushaltsabfall entsorgen.
- ➲ Das Gerät dem Recycling von elektrischen Geräten zuführen.

Die Werkstoffe dieses Geräts sind wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Die zuständige Entsorgungsstelle für dieses Gerät erfragen: www.servicevega.com

11 Garantie

Die Garantiezeit von zwei Jahren beginnt ab Kaufdatum und zu folgenden Bedingungen:

- ➔ Jegliche Konstruktions-, Fabrikations- und Materialfehler sind durch die Garantie gedeckt, ebenso die Reparatur und / oder das Auswechseln von Teilen, die von unserer technischen Abteilung als defekt anerkannt wurden. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.
- ➔ Der Garantieschein ist Ihre Rechnung, bitte aufbewahren und im Garantiefall mit einsenden!
- ➔ Die Garantie erlischt bei:
  - → unsachgemäßem Gebrauch.
  - → Manipulation.
  - → schlechter Pflege.
  - → nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch.
  - → technischen Abänderungen.

Translation Operating instructions Deep fryer

Congratulations on the purchase of this high-quality piece of equipment from VEGA. You have chosen an appliance that fulfils high technical requirements at the same time as it provides a comfortable usage. We hope the appliance will please you.

1 Explanation about the symbols and schedules

1.1 Warning notices

Gradation of the warning notices

The warning notices differ from one another concerning the type of danger through the following signs:

➔ **Caution** warns against damage to property.
➔ **Warning** warns against bodily harm.
➔ **Danger** warns against danger to life.

Composition of the warning notices

⚠ **Signal word**	**Type and source of the danger!** ➲ Measure to avoid the danger.

1.2 Other symbols

Operation instructions

Composition of the operation instructions:

➲ Guidance to an operation.

Indication of an outcome, if necessary.

Schedules

Composition of the non numbered schedules:

➔ Schedule level 1
  → Schedule level 2

Composition of the numbered schedules:

1. Schedule level 1
2. Schedule level 1
   2.1 Schedule level 2
   2.2 Schedule level 2

Translation Operating instructions Deep fryer

2 Safety instructions

- Mind the use directions.
- Always keep the use directions with the appliance.
- Have exclusively qualified personnel install appliance.
- Install the appliance exactly as indicated.
- Install the appliance in closed spaces.
- Protect the appliance from the sun.
- Protect the appliance from frost.
- Make sure that the line cord is not damaged.
- Protect the appliance from humidity.
- Do not clean the appliance using direct water jets.
- Ask exclusively qualified personnel to repair your appliance.
- Do not touch appliance with wet body parts.
- Keep children away from the appliance when it is on.
- Make sure that only people who have been instructed use the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains by pulling the plug, never the cord.
- Use the appliance exclusively in the original conditions.
- The appliance should be used only for the purpose for which it was designed.
- Make sure that electrical earthing of appliance is not damaged.
- Use exclusively original spare parts.
- Make sure that there is enough fresh air supply when the appliance is at work.

3 Package contents

Package contents:

- The appliance
  - Control box
  - Vessel
- Wire basket
- Operating instructions with declaration of conformity

4 Correct way of employment

Use the appliance exclusively to deep-fry food in oil or liquid fat.

5 Function

The appliance heats the oil. The food is cooked in hot oil. The oil temperature must be adjusted.

6 Handling/Operation

6.1 Set-up/Assembly

- ➲ Assemble the appliance exclusively under an extraction hood.
- ➲ Remove the protection film from the appliance.
- ➲ Put the control box with the operating elements on the appliance.
- ➲ Make sure that the spike on the micro switch is pressing the control box.
- ➲ Assemble the handholds on the sides of the appliance.
- ➲ Assemble the handhold on the lid.

6.2 First use

First cleaning

- ➲ Clean the appliance before the first use (see Cleaning).

Connect the appliance

⚠ **Danger**	**Life danger due to mains voltage!** ➲ Make sure that the voltage and frequency of the mains correspond to the values specified in the rating plate. ➲ Connect the line cord exclusively to a socket with ground wire. ➲ Do not use an extension cable or a multiple socket adapter to connect the appliance. ➲ Make sure that the line cord is not damaged. ➲ Make sure that the cord does not get hotter than 50 °C. When connecting the appliance to a socket without ground wire: ➲ Ask qualified personnel to install the appliance. When connecting the appliance directly to the mains supply: ➲ Ask qualified personnel to install the appliance.

When connecting the appliance to a socket:

- ➲ Insert the plug in the socket.

The installation of the appliance is completed.

Translation Operating instructions Deep fryer

6.3 How to use

Operating elements and advice.

➔ The operating elements control the functions.

Switch/Button	Function
1/0	To switch the appliance on and off
Thermostat switch	Adjusting the temperature (max. 175 °C)

➔ The pilot lights show the operating state.

When the pilot light beside the switch 1/0 is on:

➔ The appliance is on.

When the pilot light next to the thermostat switch is on:

➔ The appliance heats the oil until it achieves the selected temperature.

To fill up

Fill the vessel up to the mark with

➔ oil.
➔ melted fat.

To switch on

➲ Check the fill level.
➲ Refill if necessary.
➲ Turn the switch 1/0 (1).

The pilot light on the switch 1/0 is on.

➲ Set the thermostat switch at the desired temperature.

The appliance is on.
The pilot light is on.
The appliance heats the oil.

Note The heating-up time depends on the type of oil and the surrounding conditions.

When the appliance reaches the set temperature:

➔ The pilot light is switched off.

To deep-fry

➲ Put dry food into the wire basket.
➲ Set the wire basket to place.

When the food is deep-frozen:

➲ Fill the basket only half.
➲ Set the wire basket slowly to place.

Translation Operating instructions Deep fryer

To switch off

- ➲ Set the thermostat switch at 0.
- ➲ Turn the switch 1/0 (0).

Both pilot lights are switched off.
The appliance is off.

- ➲ Remove the residue from the oil.
- ➲ Unplug the appliance from the socket.

6.4 Faults/fault repair

Fault	Repair
The appliance is not working.	Check the power supply.
	Make sure that contact pin on housing is correctly pligged into control box.
	Make sure that red pin of safety thermostat of control box is in normal position.
The safety thermostat was activated more than once.	Call qualified personnel and inform them about the fault.

6.5 Placing out of operation

When the appliance is not being used:

- ➲ Set the thermostat switch at 0.
- ➲ Turn the switch 1/0 (0).

Both pilot lights are switched off.

- ➲ Unplug the appliance from the socket.
- ➲ Clean the appliance (see Cleaning).

7 Maintenance/Cleaning

Danger

Danger of life due to electrocution!

- ➲ Unplug the appliance before every maintenance or cleaning.

-or-

- ➲ Disconnect the appliance from the mains before every maintenance or cleaning.
- ➲ Make sure that the mains switch is visible before every maintenance or cleaning.

7.1 Maintenance

Ask exclusively qualified personnel to do the maintenance of the appliance.

7.2 Cleaning

- Clean the appliance every week.
- Switch off the appliance before cleaning it.
- Let the appliance cool down.
- Empty the vessel.
- Filter the cold oil.
- Do not use corrosive cleaning supplies.
- Do not damage the thermostat sensor.
- Clean the vessel with hot water and cleaning supplies.
- Clean the heating coil with hot water and cleaning supplies.
- Clean the control box with a moist cloth.
- Dry the appliance with a soft and clean cloth.

8 Technical data

Model	81064	81065	81147
Supply voltage	230 V (1-phase)	230 V (1-phase)	230 V (1-phase)
Frequency	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Overall weight	8 kg	15.5 kg	8 kg
Power	3.25 kW	2 x 3.25 kW	1 x 2.0 kW 1 x 3.25 kW
Number of heating coils	1	2	2
Capacity	0.09 m^3	0.15 m^3	0.1 m^3
Measurements of the case	335 mm x 430 mm x 310 mm	610 mm x 430 mm x 310 mm	520 mm x 430 mm x 310 mm
Number of vessels	1	2	2
Measurements of the vessels	238 mm x 298 mm x 170 mm	238 mm x 298mm x 170 mm each vessel	238 mm x 298 mm x 170 mm each vessel 150 mm x 300 mm x 170 mm each vessel
Capacity Vessel	5 - 6 l	5 - 6 l each vessel	9 l
Measurements of the wire basket	220 mm x 245 mm x 103 mm	220 mm x 245 mm x 103 mm je Korb	220 mm x 245 mm x 103 mm 140 mm x 245 mm x 103 mm

Translation Operating instructions Deep fryer

9 Standards and rules

The appliance complies with the following standards:

- 2006/95/EC
- 93/68/EEC
- 2004/108/EC
- 2002/72/EC
- 2002/95/EC
- 2002/96/EC
- EN 60335-1
- EN 60335-2-13
- EN 60335-2-37
- EN 55011
- EN 50366
- EN 55014-1
- EN 55014-2
- EN 61000-3-2
- EN 61000-3-3

10 Disposal



To dispose of the appliance:

- When you dispose of your appliance do not put it into the household waste.
- Send the appliance to the recycling of electrical appliances.

The materials of the appliance are reusable. By reusing, material recycling or other forms of use of old appliances you give an important contribution to the protection of our enviroment.

To ask for the appropriate disposal point: www.servicevega.com

11 Guarantee

The appliance is guaranteed for two years from the date of purchase in the following terms:

- The guarantee covers assembly, manufacture, and material faults of any kind as well as the repair and / or replacement of parts that our technicians recognise to be faulty. The spare parts and the hours of work needed for the repair are not charged.
- The certificate of guarantee is of your responsibility, please preserve it and in case you need to use the guarantee send it together!
- The guarantee expires when the appliance is:
  - used inappropriately.
  - manipulated.
  - not suitably maintained.
  - not used according to the instructions.
  - technically modified.

Traduction Instructions d’emploi Friteuse électrique

Félicitations pour l’achat de cet appareil de haute qualité proposé par la société VEGA. Vous avez choisi un appareil qui allie de hautes qualités techniques à un grand confort d'utilisation dans la pratique. Nous vous souhaitons une entière satisfaction avec cet appareil.

1 Symboles

1.1 Avertissements

Niveaux des mises en garde

Les avertissements se distinguent, en fonction du type de risque, par les mots de signalisation listés ci-dessous:

- ➔ **Attention** prévient d’un endommagement du matériel.
- ➔ **Avertissement** prévient d’un risque de dommage corporel.
- ➔ **Danger** prévient d’un danger mortel.

Structure des avertissements

⚠ **Mots de signalisation**	**Type et source du danger!** ➲ Mesures pour éviter le danger.

1.2 Autres symboles

Instructions d’action

Instructions d’action:

➲ Mode d’emploi relatif à une action.

Indication des résultats si nécessaire.

Listes

Structure des listes non numérotées:

- ➔ Niveau de liste 1
  - → Niveau de liste 2

Structure des listes numérotées:

1. Niveau de liste 1
2. Niveau de liste 1
   2.1 Niveau de liste 2
   2.2 Niveau de liste 2

Traduction Instructions d'emploi Friteuse électrique

2 Consignes de sécurité

- Tenir compte du mode d'emploi.
- Toujours conserver le mode d'emploi avec l'appareil.
- Ne faire installer l'appareil que par un professionnel.
- N'installer l'appareil que conformément aux prescriptions.
- Installer l'appareil dans un local fermé.
- Protéger l'appareil contre le rayonnement solaire.
- Protéger l'appareil contre le gel.
- Contrôler que le câble d'alimentation électrique n'est pas endommagé.
- Protéger l'appareil contre l'humidité.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec un jet d'eau direct.
- Confier les réparations uniquement à un personnel spécialisé.
- Ne pas toucher l'appareil avec des parties du corps humides.
- Tenir les enfants à distance de l'appareil en marche.
- Veiller à ce que seul un personnel initié se serve de l'appareil.
- Ne débrancher le câble d'alimentation de la prise qu'en le saisissant par le connecteur.
- Ne faire fonctionner l'appareil que dans son état d'origine.
- Ne faire fonctionner l'appareil que de manière correcte.
- S'assurer que la mise à la terre électrique de l'appareil n'est pas endommagée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Contrôler la présence d'une arrivée d'air frais suffisante lorsque l'appareil est en marche.

3 Liste des composants

Etendue de la livraison:

- Appareil
  - Boîtier de commande
  - Cuve
- Panier grillagé
- Instructions d'emploi avec déclaration de conformité

4 Utilisation conforme aux fins prévues

Utiliser l'appareil uniquement pour faire frire des produits alimentaires dans de l'huile ou de la graisse liquide.

5 Mode de fonctionnement

L'appareil chauffe de l'huile. Les produits alimentaires sont frits dans l'huile chaude. La température de l'huile doit être réglée.

Traduction Instructions d’emploi Friteuse électrique

6 Fonctionnement/Manipulation

6.1 Installation/Montage

- Installer l’appareil uniquement sous une hotte aspirante.
- Retirer le film de protection de l’appareil.
- Placer le boîtier de commande avec les éléments de commande sur l'appareil.
- Contrôler que la goupille appuie sur le microrupteur dans le boîtier de commande.
- Monter les poignées sur les côtés de l’appareil.
- Monter les poignées sur les couvercles.

6.2 Première mise en service

Premier nettoyage

- Nettoyer l’appareil avant la première utilisation (voir Nettoyage).

Branchement de l’appareil

Danger

Danger mortel par la tension du réseau!

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Ne brancher le câble d’alimentation électrique que dans une prise avec fil de protection.
- Ne pas brancher le câble d’alimentation électrique dans une prise de rallonge ou une prise multiple.
- Contrôler que le câble d’alimentation électrique n’est pas endommagé.
- Contrôler que le câble d’alimentation ne chauffe pas à plus de 50 °C.

En cas de branchement de l’appareil à une prise sans fil de protection:

- Confier le branchement de l’appareil à un personnel spécialisé.

En cas de branchement direct de l’appareil au réseau électrique :

- Confier le branchement de l’appareil à un personnel spécialisé.

En cas de branchement de l’appareil à une prise:

- Brancher le câble d’alimentation électrique dans la prise.

L’appareil est branché.

Traduction Instructions d’emploi Friteuse électrique

6.3 Manipulation

Eléments de commande et affichages

➔ Les éléments de commande contrôle la fonction.

Interrupteur/Touche	Mode de fonctionnement
1/0	Mettre l’appareil en marche/à l’arrêt
Interrupteur de thermostat	Régler la température (max. 175 °C)

➔ Les voyants de contrôle indiquent l’état de service.

Si le voyant de contrôle à côté du commutateur 1/0 est allumé:

➔ L’appareil est en marche.

Si le voyant de contrôle à côté du commutateur de thermostat est allumé:

➔ L’appareil chauffe l’huile à la température réglée.

Remplissage

Remplir la cuve jusqu’au repère avec

➔ de l’huile.
➔ de la graisse fondue.

Mise en marche

➲ Contrôler le niveau de remplissage.
➲ Rajouter si nécessaire.
➲ Tourner le commutateur 1/0 (1).

Le voyant de contrôle du commutateur 1/0 est allumé.

➲ Mettre le commutateur de thermostat sur la température voulue.

L’appareil est en marche.
Le voyant de contrôle est allumé.
L’appareil chauffe l’huile.

Note La durée de montée en température de l’huile dépend de la variété d’huile et des conditions environnantes.

Si l’appareil a atteint la température réglée:

➔ Le voyant de contrôle s’éteint.

Friture

➲ Poser les aliments secs dans le panier grillagé.
➲ Insérer le panier grillagé avec les aliments.

Si les aliments sont congelés:

➲ Ne remplir le panier grillagé qu’à moitié.
➲ Insérer le panier grillagé avec lenteur.

Mise à l’arrêt

- ➲ Mettre le commutateur de thermostat sur 0.
- ➲ Tourner le commutateur 1/0 (0).

Les deux voyants de contrôle s’éteignent.
L’appareil est éteint.

- ➲ Retirer les résidus nageant dans l’huile.
- ➲ Séparer l’appareil du réseau électrique.

6.4 Pannes/Elimination des pannes

Panne	Élimination
L’appareil ne fonctionne pas.	Contrôler que l’alimentation électrique est correcte.
	Vérifier que la pointe de contact à la boîte est correctement fichée dans le boîtier de commande.
	Vérifier que la goupille rouge du thermostat de sécurité du boîtier de commande est en position normale.
Le thermostat de sécurité a produit une coupure à plus d’une reprise.	Appeler un technicien et indiquer la panne.

6.5 Mise hors service

Lorsque l’appareil n’est plus utilisé:

- ➲ Mettre le commutateur de thermostat sur 0.
- ➲ Tourner le commutateur 1/0 (0).

Les deux voyants de contrôle s’éteignent.

- ➲ Séparer l’appareil du réseau électrique.
- ➲ Nettoyer l’appareil (voir Nettoyage).

7 Maintenance/Nettoyage

Danger

Danger de mort par électrocution!

- ➲ Retirer la prise avant toute opération de maintenance/nettoyage.

-ou-

- ➲ Séparer l’appareil du réseau électrique avant toute opération de maintenance/nettoyage.
- ➲ S'assurer que l'interrupteur principal est visible avant toute opération de maintenance/nettoyage.

7.1 Maintenance

La maintenance de l’appareil doit uniquement être effectuée par un personnel spécialisé.

Traduction Instructions d'emploi Friteuse électrique

7.2 Nettoyage

- Nettoyer l'appareil toutes les semaines.
- Eteindre l'appareil avant le nettoyage.
- Laisser refroidir l'appareil.
- Vider la cuve.
- Filtrer l'huile froide.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants corrosifs.
- Ne pas endommager la sonde du thermostat.
- Nettoyer la cuve avec de l'eau chaude et un détergent.
- Nettoyer le serpentin de chauffe avec de l'eau chaude et un détergent.
- Nettoyer le boîtier de commande avec un chiffon humide.
- Sécher l'appareil avec un chiffon doux et propre.

8 Caractéristiques techniques

Modèle	81064	81065	81147
Tension d'alimentation	230 V (monophasée)	230 V (monophasée)	230 V (monophasée)
Fréquence du réseau	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Poids total	8 kg	15,5 kg	8 kg
Puissance	3,25 kW	2 x 3,25 kW	1 x 2,0 kW 1 x 3,25 kW
Nombre de serpentins	1	2	2
Contenance	0,09 m^3	0,15 m^3	0,1 m^3
Dimensions du bâti	335 mm x 430 mm x 310 mm	610 mm x 430 mm x 310 mm	520 mm x 430 mm x 310 mm
Nombre de cuves	1	2	2
Dimensions des cuves	238 mm x 298 mm x 170 mm	238 mm x 298 mm x 170 mm par cuve	238 mm x 298 mm x 130 mm par cuve 150 mm x 300 mm x 170 mm par cuve
Contenance Cuve	5 - 6 l	5 - 6 l par cuve	9 l
Dimensions des paniers grillagés	220 mm x 245 mm x 103 mm	220 mm x 245 mm x 103 mm par panier	220 mm x 245 mm x 103 mm 140 mm x 245 mm x 103 mm

9 Normes et dispositions légales

L’appareil est conforme aux normes indiquées ci-dessous:

- ➔ 2006/95/EC
- ➔ 93/68/EEC
- ➔ 2004/108/EC
- ➔ 2002/72/EC
- ➔ 2002/95/EC
- ➔ 2002/96/EC
- ➔ EN 60335-1
- ➔ EN 60335-2-13
- ➔ EN 60335-2-37
- ➔ EN 55011
- ➔ EN 50366
- ➔ EN 55014-1
- ➔ EN 55014-2
- ➔ EN 61000-3-2
- ➔ EN 61000-3-3

10 Recyclage



Pour recycler l’appareil:

- ➲ Ne pas jeter l’appareil parmi les déchets ménagers.
- ➲ L’appareil doit être évacué vers un point de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l’appareil sont réutilisables. Avec la réutilisation, l’élimination matérielle ou autres formes de revalorisation d’appareils usés, vous participez d’une manière significative à la protection de notre environnement.

N’hésitez pas à nous demander le service d’élimination des déchets compétent pour ce genre d’appareil: www.servicevega.com

11 Garantie

La période de garantie de deux ans débute à la date d’achat et s’applique aux conditions suivantes:

- ➔ Tous les vices de conception, de fabrication et de matériau sont couverts par la garantie.
- ➔ Le justificatif de garantie est votre facture, que vous devez conserver soigneusement et nous envoyer en cas de garantie!
- ➔ La garantie expire dans les cas suivants:
  - → Utilisation impropre.
  - → Manipulation impropre.
  - → Mauvais entretien.
  - → Utilisation non conforme aux fins prévues.
  - → Modifications techniques.
- ➔ La garantie ne couvre pas les tubes.

Traducción Instrucciones de uso Freidora electrica

Le felicitamos por la compra de este extraordinario aparato de la casa VEGA. Ha adquirido usted un aparato que combina los más elevados estándares técnicos con la máxima comodidad de manejo. Le deseamos que disfrute de su nuevo aparato.

1 Explicación de los símbolos y listas

1.1 Advertencias

Gradación de las advertencias

Las advertencias se diferencian, en función del riesgo, por las siguientes palabras:

➔ **Atención** advierte de un daño material.
➔ **Cuidado** advierte de una lesión personal.
➔ **Peligro** advierte de un peligro mortal.

Estructura de los indicadores de advertencia

Palabra de señal	**Tipo y origen del peligro!** ➲ Medida para evitar el peligro.

1.2 Otros símbolos

Instrucciones de manejo

Estructura de las instrucciones de manejo:

➲ Instrucciones para una acción.

Indicación del resultado en caso de necesidad.

Listas

Estructura de las listas no numeradas:

➔ Nivel de lista 1
  ➝ Nivel de lista 2

Estructura de las listas numeradas:

1. Nivel de lista 1
2. Nivel de lista 1
   2.1 Nivel de lista 2
   2.2 Nivel de lista 2

Traducción Instrucciones de uso Freidora electrica

2 Advertencias de seguridad

- Siga el manual de instrucciones.
- Guarde el manual de instrucciones cerca del aparato.
- La instalación del aparato sólo podrá ser realizada por personal especializado.
- Siga las instrucciones de instalación del aparato.
- Instale el aparato en espacios cerrados.
- No exponga el aparato a la radiación solar.
- Proteja el aparato de las heladas.
- Asegúrese de que el cable no está dañado.
- Proteja el aparato de la humedad.
- No limpie el aparato directamente bajo un chorro de agua.
- Las reparaciones deben realizarse exclusivamente por personal especializado.
- No toque el aparato con partes del cuerpo mojadas.
- Mantenga a los niños alejados del aparato si está conectado.
- Asegúrese de las personas que manejan el aparato cuentan con los conocimientos adecuados.
- Para desenchufar el aparato, no tire del cable, sino retire el enchufe de la toma de corriente.
- No ponga en funcionamiento el aparato si se ha modificado su estado original.
- El aparato debe manejarse conforme a las instrucciones.
- Asegúrese de que la toma de tierra del aparato no está dañada.
- Emplee únicamente recambios originales.
- Asegúrese de que entre bastante aire fresco durante la marcha del aparato.

3 Suministro

Suministro:

- El aparato
  - Panel de mando
  - Pila
- Cesta alámbrica
- Manual de instrucciones con declaración de conformidad

4 Utilización correcta

Utilice el aparato exclusivamente para freir comestibles en aceito o grasa liquida.

5 Funcionamiento

El aparato calienta el aceite. Los comestibles se frien en el aceite caliente. La temperatura del aceite es ajustable.

6 Puesta en marcha y manejo

6.1 Instalación y montaje

- Coloque el aparato exclusivamente debajo de una campana extractora de humos.
- Extrae la lámina protectora del aparato.
- Coloque el panel de mando con los elementos de mando en el aparato.
- Compruebe si la espiga imprime en el micro interruptor.
- Monte las asas a los lados del aparato.
- Monte las asas a las tapaderas.

6.2 Primera puesta en marcha

Primera limpieza

- Limpie el aparato antes del primer uso (ver Limpieza).

Conexión del aparato

⚠ **Peligro**	**¡Peligro de muerte por alta tensión!** ➲ Asegúrese de que la tensión y frecuencia de la red eléctrica coinciden con los valores indicados en la placa de datos. ➲ Conecte el cable de red exclusivamente a una toma de corriente con conductor protector. ➲ No conecte el cable del aparato a una alargador o regleta de enchufes. ➲ Asegúrese de que el cable no está dañado. ➲ Asegúrese de que el cable no se caliente mas de 50 °C. Si se conecta el aparato a una toma de corriente sin conductor protector: ➲ Debe ser personal especializado el que conecte el aparato. Si se conecta el aparato directamenta a la red eléctrica: ➲ Debe ser personal especializado el que conecte el aparato.

Si se conecta el aparato a una toma de corriente:

- Enchufe el cable en la toma de corriente.

El aparato queda conectado.

Traducción Instrucciones de uso Freidora electrica

6.3 Manejo

Elementos de manejo e indicadores

➔ Los elementos de manejo controlan las funciones.

Interruptor/tecla	Funcionamiento
1/0	Enciende y apaga el aparato
Interruptor termostático	Ajuste de la temperatura (máx. 175 °C)

➔ Los testigos muestran el estado de marcha.

Si el testigo del interruptor 1/0 reluce:

➔ el aparato queda encendido.

Si el testigo al lado del interruptor termostático reluce:

➔ el aparato calienta el aceite a la temperatura ajustada.

Bajo el panel de mando esta la espiga del termostato de seguridad.

Modo de uso

Llene la pila hasta la señal con

➔ Aceite.
➔ grasa liquida.

Encendido

➲ Controle el nivel.
➲ Añade si fuera necesario.
➲ Gire el interruptor 1/0.

El testigo del interruptor 1/0 reluce.

➲ Ajuste el interruptor termostático a la temperatura deseada.

El aparato queda encendido.
El testigo reluce.
El aparato calienta el aceite.

Nota El tiempo de calentamiento depende del tipo de aceite y de las condiciones cercanías.

Si el aparato logra la temperatura deseada:

➔ El testigo se apaga.

Freir

➲ Ponga los comestibles secos en la cesta alámbrica.
➲ Introduzca la cesta alámbrica con los comestibles.

Si los comestibles estan congelados:

➲ Llene la cesta alámbrica por la mitad.
➲ Introduzca despacio la cesta alámbrica.

Desconexión

- ➲ Ajuste el interruptor termostático a 0.
- ➲ Gire el interruptor 1/0.

Los dos testigos se apagan.
El aparato queda apagado.

- ➲ Quite residuos del aceite.
- ➲ Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica.

6.4 Solución de fallos y averías

Avería	Solución
El aparato no funciona.	Asegúrese de que la alimentación de corriente este correctamente.
	Asegúrese de que la espiga este metido correctamente en el panel de mando.
	Asegúrese de que la espiga roja del termostato de seguridad este en posicion normal.
El termostato de seguridad ha reaccionado mas de una vez.	Llame al personal especializado y comunique la averia.

6.5 Periodo fuera de servicio

Si el aparato no se va a utilizar:

- ➲ Ajuste el interruptor termostático a 0.
- ➲ Gire el interruptor 1/0.

Los dos testigos se apagan.

- ➲ Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica.
- ➲ Limpie el aparato (ver Limpieza).

7 Mantenimiento y limpieza

Peligro

Peligro de muerte por descarga eléctrica!

- ➲ Desconecte el enchufe de la toma de corriente antes del mantenimiento o la limpieza.

-o-

- ➲ Desconecte el aparato de la red antes del mantenimiento o la limpieza.
- ➲ Asegúrese de que el interruptor general este visible antes del mantenimiento o la limpieza.

7.1 Mantenimiento

Debe ser exclusivamente personal especializado el que mantiene el aparato.

Traducción Instrucciones de uso Freidora electrica

7.2 Limpieza

- ➲ Limpie el aparato cada semana.
- ➲ Desconecte el aparato antes de la limpieza.
- ➲ Deje que se enfrie el aparato.
- ➲ Vacie la pila
- ➲ Filtre el aceite frio.
- ➲ No use detergentes corrosivos.
- ➲ No perjudique al sensor del termostato.
- ➲ Limpie las pilas con agua caliente y detergente.
- ➲ Limpie las serpentines de recalientamiento con agua caliente y detergente.
- ➲ Pase un paño humedo por el panel de mando.
- ➲ Seque el aparato con un paño suave y limpio.

8 Datos técnicos

Modelo	81064	81065	81147
Tensión de alimentación	230 V (1 fase)	230 V (1 fase)	230 V (1 fase)
Frecuencia de la red	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Peso total	8 kg	15,5 kg	8 kg
Potencia	3,25 kW	2 x 3,25 kW	2 x 3,25 kW
Número de serpentines de recalientamiento	1	2	2
Cabida	0,09 m^3	0,15 m^3	0,1 m^3
Tamaño de la carcasa	335 mm x 430 mm x 310 mm	610 mm x 430 mm x 310 mm	520 mm x 430 mm x 310 mm
Número de pilas	1	2	2
Tamaño de la pilas	238 mm x 298 mm x 170 mm	238 mm x 298 mm x 170 mm cada pila	238 mm x 298 mm x 170 mm cada pila 150 mm x 300 mm x 170 mm cada pila
Cabida Becken	5 - 6 l	5 - 6 1 cada pila	9 l
Tamaño de las cestas alambricas	220 mm x 245 mm x 103 mm	220 mm x 245 mm x 103 mm cada cesta alámbrica	220 mm x 245 mm x 103 mm 140 mm x 245 mm x 103 mm

9 Normativa

El aparato cumple la siguiente normativa:

- ➔ 2006/95/EC
- ➔ 93/68/EEC
- ➔ 2004/108/EC
- ➔ 2002/72/EC
- ➔ 2002/95/EC
- ➔ 2002/96/EC
- ➔ EN 60335-1
- ➔ EN 60335-2-13
- ➔ EN 60335-2-37
- ➔ EN 55011
- ➔ EN 50366
- ➔ EN 55014-1
- ➔ EN 55014-2
- ➔ EN 61000-3-2
- ➔ EN 61000-3-3

10 Desabastecimiento



Para eliminar el aparato:

- ➲ No elimine el aparato con la basura.
- ➲ Introduzca el aparato al reciclaje de aparatos electrónicos.

Los materiales del aparato son reciclables. Con el reciclaje, la utilización del material u otras formas de utilizaziónes de aparatos viejos cumple usted una colaboración importante para la protección de nuestro medio ambiente.

Pregunte por el organismo de desabastecimiento responsable para este aparato: www.servicevega.com

11 Garantía

La garantía de dos años es válida a partir de la fecha de compra y en las siguientes condiciones:

- ➔ Todos los defectos de construcción, de fabricación y de materiales están cubiertos por la garantía, así como la reparación o la sustitución de las piezas que sean defectuosas a juicio de nuestro servicio técnico. Las piezas de repuesto necesarias para la reparación así como la mano de obra empleada no se facturarán.
- ➔ El certificado de garantía es la factura de compra, consérvela para enviarla en caso necesario.
- ➔ La garantía dejará de ser válida en caso de:
  - → Utilización incorrecta.
  - → Manipulación indebida.
  - → Mal mantenimiento.
  - → Empleo sin seguir las instrucciones.
  - → Modificaciones técnicas.

Traduzione Instruzioni operazione Friggitrice elettrica

Congratulazioni per l’acquisto di questo apparecchio di alta qualità della ditta VEGA. Ha scelto un apparecchio che unisce elevate esigenze tecniche a praticità di impiego. Le auguriamo molte soddisfazioni con il suo nuovo apparecchio.

1 Spiegazione di simboli ed elenchi

1.1 Avvertenze

Graduatoria delle avvertenze

Le avvertenze si distinguono secondo il genere di pericolo attraverso le seguenti parole di avviso:

➔ **Attenzione** mette in guardia in caso di pericolo di danni a cose.
➔ **Avvertimento** mette in guardia in caso di pericolo di lesioni.
➔ **Pericolo** mette in guardia in caso di un pericolo di morte.

Strutturazione dei simboli

⚠ **Simboli**	**Genere e fonte del pericolo!** ➲ Precauzione per evitare il pericolo.

1.2 Ulteriori simboli

Istruzioni sull’utilizzo

Strutturazione delle istruzioni sull’utilizzo:

➲ Guida ad un’operazione.

Indicazione del risultato se necessario.

Elenchi

Strutturazione degli elenchi non numerati:

➔ Livello di elenco 1
  → Livello di elenco 2

Strutturazione degli elenchi numerati:

1. Livello di elenco 1
2. Livello di elenco 1
   2.1 Livello di elenco 2
   2.2 Livello di elenco 2

Traduzione Instruzioni operazione Friggitrice elettrica

2 Istruzioni di sicurezza

- Osservare le istruzioni operative.
- Conservare sempre le istruzioni operative in prossimità dell’apparecchio.
- Far installare l'apparecchio esclusivamente da personale specializzato.
- Installare l’apparecchio esclusivamente conforme alle prescrizioni.
- Installare l’apparecchio in luoghi chiusi.
- Proteggere l’apparecchio dai raggi solari.
- Proteggere l’apparecchio dal gelo.
- Accertarsi che il cavo di connessione alla rete elettrica non sia danneggiato.
- Proteggere l’apparecchio dall’umidità.
- Non pulire l’apparecchio con getto d’acqua diretto.
- Far eseguire riparazioni esclusivamente da personale specializzato.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate.
- Tenere lontano i bambini dall’apparecchio in funzione.
- Assicurarsi che l’apparecchio venga adoperato esclusivamente da persone istruite sul suo funzionamento.
- Estrarre il cavo di connessione alla rete elettrica dalla presa di corrente esclusivamente tirando dalla spina.
- Adoperare l’apparecchio esclusivamente allo stato originale.
- Adoperare l’apparecchio esclusivamente in modo appropriato.
- Assicurarsi che il collegamento a terra dell'apparecchio non sia danneggiato.
- Usare esclusivamente ricambi originali.
- Assicurarsi che quando l’apparecchio è in funzione vi sia sufficiente afflusso di aria fresca.

3 Ampiezza della fornitura

Ampiezza della fornitura:

- L’apparecchio
  - Cassetta di comando
  - Vasca
- Cesto metallico
- Istruzioni operative con dichiarazione di conformità

4 Modalità di impiego

Adoperare l’apparecchio esclusivamente per friggere alimenti in olio o grasso liquido.

5 Funzionamento

L’apparecchio scalda olio. Gli alimenti friggono in olio bollente. La temperatura dell’olio va regolata.

6 Esercizio/Comando

6.1 Collocamento/Montaggio

➲ Collocare l’apparecchio esclusivamente sotto una cappa di scarico d’aria.
➲ Rimuovere la pellicola di protezione dall’apparecchio.
➲ Disporre la cassetta di comando con gli elementi di comando sull’apparecchio.
➲ Controllare se lo stelo sul microinterruttore preme nella cassetta di comando.
➲ Montare le maniglie ai lati dell’apparecchio.
➲ Montare le impugnature ai coperchi.

6.2 Prima messa in funzione

Prima pulitura

➲ Pulire l’apparecchio prima di usarlo per la prima volta (vedere Pulizia).

Allacciare l’apparecchio

⚠ **Pericolo**	**Pericolo di morte per tensione di rete!** ➲ Accertarsi che tensione e frequenza della rete di corrente corrispondano ai valori riportati sulla targhetta. ➲ Inserire il cavo di corrente esclusivamente in una presa di corrente munita di conduttore di protezione. ➲ Non inserire il cavo di allacciamento alla rete elettrica in una prolunga o in una presa di corrente multipla. ➲ Accertarsi che il cavo di connessione alla rete elettrica non sia danneggiato. ➲ Assicurarsi che il cavo di connessione alla rete elettrica non si scaldi a più di 50 °C. Nel caso di collegamento dell’apparecchio ad una presa di corrente priva di conduttore di protezione: ➲ Far collegare l’apparecchio da personale specializzato. Nel caso di allacciamento dell’apparecchio direttamente alla rete elettrica: ➲ Far collegare l’apparecchio da personale specializzato.

Per il collegamento dell’apparecchio ad una presa di corrente:

➲ Inserire il cavo di connessione alla rete elettrica nella presa di corrente.

L’apparecchio è allacciato.

Traduzione Instruzioni operazione Friggitrice elettrica

6.3 Comando

Elementi di comando e indicatori

➔ Gli elementi di comando controllano le funzioni.

Interruttore/tasto	Funzionamento
1/0	Accendere o rispettivamente spegnere l'apparecchio
Interruttore del termostato	Regolare la temperatura (max. 175 °C)

➔ Le spie luminose indicano lo stato di funzionamento.

Quando la spia di controllo vicono all'interruttore 0/1 è accesa:

➔ L'apparecchio è in funzione.

Quando la spia luminosa accanto all'interruttore del termostato è accesa:

➔ L'apparecchio scalda l'olio alla temperatura regolata.

Riempire

Riempire la vasca fino al conrassegno con

➔ olio.
➔ grasso fuso.

Accendere

➲ Controllare il livello di riempimento.
➲ Eventualmente aggiungere acqua.
➲ Girare l'interruttore1/0 (1).

La spia luminosa nell'interruttore 1/0 si accende.

➲ Porre l'interruttore del termostato sulla temperatura desiderata.

L'apparecchio è in funzione.
La spia luminosa si accende.
L'apparechio scalda l'olio.

Nota Il tempo di riscaldamento dell'olio dipende dal tipo di olio e dalle condizioni ambientali.

Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura prestabilita:

➔ La spia di luminosa si spegne.

Friggere

➲ Porre alimenti asciutti nel cesto metallico.
➲ Inserire il cesto metallico con gli alimenti.

Se gli alimenti sono surgelati:

➲ Riempire il cesto metallico a metà .
➲ Inserire il cesto metallico lentamente.

Traduzione Instruzioni operazione Friggitrice elettrica

Spegnere

- ➲ Porre l’interruttore del termostato su 0.
- ➲ Girare l’interruttore 1/0 (0).

Entrambe le spie luminose si spengono.
L’apparecchio è spento

- ➲ Rimuvere i residui sull’olio.
- ➲ Staccare l’apparecchio dalla rete di corrente.

6.4 Difetti/rimedio

Difetto	Rimedio
L’apparecchio non funziona.	Controllare se l’a pprovvigionamento di corrente è corretto.
	Controllare che la spina di contatto sul corpo sia ben inserita nel quadro elettrico.
	Controllare che la spina rossa del termostato di sicurezza del quadro elettrico sia in posizione normale.
Il termostato di sicurezza ha reagito più di una volta.	Contattare telefonicamente personale specializzato e comunicare il disturbo.

6.5 Messa fuori servizio

Se l’apparecchio non viene usato:

- ➲ Porre l’interruttore del termostato su 0.
- ➲ SchalterGirare l’interruttore 1/0 (0).

Beide Kontrollleuchten erlöschen.

- ➲ Staccare l’apparecchio dalla rete di corrente.
- ➲ Pulire l’apparecchio (vedere Pulizia).

7 Manutenzione/pulizia

Pericolo

Pericolo di scosse elettriche!

- ➲ Prima di eseguire la manutenzione o pulire estrarre la spina dalla presa di corrente.

-oppure-

- ➲ Prima di eseguire la manutenzione o pulire separare l’apparecchio dalla rete di corrente.
- ➲ Prima di eseguire la manutenzione o pulire accertarsi che il dispositivo di sezionamento di rete sia accessibile.

7.1 Manutenzione

Lavori di manutenzione all’apparecchio sono da eseguirsi esclusivamente da personale specializzato.

Traduzione Instruzioni operazione Friggitrice elettrica

7.2 Pulizia

- Pulire l'apparecchio settimanalmente.
- Prima della pulitura spegnere l'apparecchio.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Svuotare la vasca.
- Filtrare l'olio freddo .
- Non adoperare detersivi corrosivi.
- Non danneggiare il sensore del termostato.
- Pulire la vasca con acqua calda e detersivo.
- Pulire le serpentine di riscaldamento con acqua calda e detersivo.
- Pulire la cassetta di comando con un panno umido.
- Asciugare l'apparecchio con un panno morbido e pulito.

8 Dati tecnici.

Modello	81064	81065	81147
Tensione di alimentazione	230 V (1 fase)	230 V (1 fase)	230 V (1 fase)
Frequenza di rete	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Peso complessivo	8 kg	15,5 kg	8 kg
Potenza	3,25 kW	2 x 3,25 kW	1 x 2,0 kW 1 x 3,25 kW
Numero serpentine di riscaldamento	1	2	2
Capienza	0,09 m^3	0,15 m^3	0,1 m^3
Dimensioni corpo	335 mm x 430 mm x 310 mm	610 mm x 430 mm x 310 mm	520 mm x 430 mm x 310 mm
Numero vasche	1	2	2
Dimensioni vasca	238 mm x 298 mm x 170 mm	238 mm x 298 mm x 170 mm per vasca	238 mm x 298 mm x 170 mm per vasca 150 mm x 300 mm x 170 mm per vasca
Capienza Vasca	5 - 6 l	5 - 6 l per vasca	9 l
Dimensioni cesti metallici	220 mm x 245 mm x 103 mm	220 mm x 245 mm x 103 mm per cesto	220 mm x 245 mm x 103 mm 140 mm x 245 mm x 103 mm

9 Norme e direttive

L’apparecchio corrisponde alle norme sotto riportate:

- ➔ 2006/95/EC
- ➔ 93/68/EEC
- ➔ 2004/108/EC
- ➔ 2002/72/EC
- ➔ 2002/95/EC
- ➔ 2002/96/EC
- ➔ EN 60335-1
- ➔ EN 60335-2-13
- ➔ EN 60335-2-37
- ➔ EN 55011
- ➔ EN 50366
- ➔ EN 55014-1
- ➔ EN 55014-2
- ➔ EN 61000-3-2
- ➔ EN 61000-3-3

10 Smaltimento



Per smaltire l’apparecchio:

- ➲ Non smaltire l’apparecchio attraverso la spazzatura.
- ➲ Addurre l’apparecchio al riciclaggio di apparecchi elettrici.

I materiali di questo apparecchio sono riutilizzabili. Tramite il reimpiego, la riutilizzazione dei materiali o altre forme di rivalorizzazione di apparecchi vecchi rende un importante contributo alla salvaguardia dell’ambiente.

Informarsi sul punto di raccolta per apparecchi di questo tipo: www.servicevega.com

11 Garanzia

Il periodo di garanzia di due anni comincia dalla data di acquisto e sussiste alle seguenti condizioni:

- ➔ Ciascun difetto di costruzione, di fabbricazione o del materiale è coperto dalla garanzia.
- ➔ Il certificato di garanzia è la Sua fattura, La preghiamo di conservarla e qualora dovesse far ricorso alla garanzia spedirla insieme al resto!
- ➔ La garanzia si estingue nel caso di:
  - → uso inappropriato.
  - → manipolazione.
  - → cattiva manutenzione.
  - → uso non conforme alle modalità di impiego.
  - → modifiche tecniche.
- ➔ I tubi sono esclusi dalla garanzia.

Översättning Bruksanvisning Elektrisk fritös

Gratulerar till ditt köp av denna högkvalitativa apparat från VEGA. Du har bestämt dig för en apparat som förenar höga tekniska krav med praktisk och bekväm användning. Vi önskar dig mycket nöje med apparaten.

1 Förklaring av symboler och listor

1.1 Varningsanvisningar

Gradering av varningsanvisningar

Varningsanvisningarna skiljer sig åt i fråga om typen av fara genom följande signalord:

- ➔ **Se upp** varnar för risk för materiella skador.
- ➔ **Varning** varnar för risk för kroppsskada.
- ➔ **Fara** varnar för livsfara.

Varningsanvisningarnas uppbyggnad

Signalord	**Farans art och orsaken till faran!** ➲ Åtgärd för att undvika faran.

1.2 Ytterligare symboler

Handlingsanvisningar

Handlingsanvisningarnas uppbyggnad:

➲ Anvisning för en handling.

Uppgift om resultat, om detta behövs.

Listor

Icke numrerade listors uppbyggnad:

- ➔ Listnivå 1
  - → Listnivå 2

Numrerade listors uppbyggnad:

1. Listnivå 1
2. Listnivå 1
   2.1 Listnivå 2
   2.2 Listnivå 2

Översättning Bruksanvisning Elektrisk fritös

2 Säkerhetsanvisningar

- Följ bruksanvisningen.
- Förvara alltid bruksanvisningen vid apparaten.
- Apparaten får endast installeras av utbildad personal.
- Installera endast apparaten enligt föreskrifterna.
- Installera apparaten inomhus.
- Skydda apparaten mot solljus.
- Skydda apparaten mot frost.
- Kontrollera att nätkabeln inte är skadad.
- Skydda apparaten mot fukt.
- Rengör inte apparaten med direkt vattenstråle.
- Reparationer får endast göras av utbildad personal.
- Vidrör inte apparaten med våta kroppsdelar.
- Håll barnen borta från apparaten när den är tillkopplad.
- Se till att apparaten endast används av personer som instruerats om hur den ska handhas.
- Håll endast i stickproppen när du drar ur nätkabeln ur uttaget.
- Använd endast apparaten i originalskick.
- Använd endast apparaten på rätt sätt.
- Kontrollera att apparatens elektriska jordning inte är skadad.
- Använd uteslutande originalreservdelar.
- Se till att friskluftstillförseln är tillräcklig när apparaten används.

3 Leveransomfång

Leveransomfång:

- Apparaten
  - Kopplingslåda
  - Tråg
- Trådkorg
- Bruksanvisning med försäkran om överensstämmelse

4 Avsedd användning

Apparaten är endast avsedd för fritering av livsmedel i olja eller flytande fett.

5 Funktion

Apparaten upphettar olja. Livsmedlen tillagas i den heta oljan. Oljans temperatur ska ställas in.

6 Användning/Handhavande

6.1 Uppställning/Montering

- Apparaten måste placeras under utsugskåpa.
- Avlägsna skyddsfolien från apparaten.
- Sätt kopplingslådan med manöverelementen på apparaten.
- Kontrollera att stiftet trycker på mikrobrytaren i kopplingslådan.
- Montera handtagen på apparatens sidor.
- Montera handtagen på locket.

6.2 Innan apparaten används första gången

Första rengöring

- Rengör apparaten innan den används första gången (se Rengöring).

Anslut apparaten

Risk	**Livsfara genom nätspänning!** ➲ Kontrollera att elnätets spänning och frekvens överensstämmer med värdena som finns angivna på typbrickan. ➲ Nätkabeln får endast anslutas till uttag med skyddsledare. ➲ Stick inte in apparatens nätkabel i förlängnings- eller grenuttag. ➲ Kontrollera att nätkabeln inte är skadad. ➲ Se till att nätkabeln inte blir varmare än 50 °C. Vid anslutning av apparaten till uttag utan skyddsledare: ➲ Låt utbildad personal ansluta apparaten. Vid anslutning av apparaten direkt till elnätet: ➲ Låt utbildad personal ansluta apparaten.

Vid anslutning av apparaten till uttag:

- Stick in nätkabeln i uttaget.

Apparaten är ansluten.

Översättning Bruksanvisning Elektrisk fritös

6.3 Användning

Manöverelement och indikeringar

➔ Manöverelementen kontrollerar funktionerna.

Omkopplare/Knapp	Funktion
1/0	Slå på och av apparaten
Termostatströmställare	Ställa in temperaturen (max. 175 °C)

➔ Kontrollamporna visar drifttillståndet.

När kontrollampan bedvid omkopplaren 0/1 lyser:

➔ Apparaten är påslagen.

När kontrollampan bredvid termostatströmställaren lyser:

➔ Apparaten värmer oljan till den inställda temperaturen.

Påfyllning

Fyll tråget till markeringen med

➔ olja.
➔ smält fett.

Tillkoppling

➲ Kontrollera påfyllningsnivån.
➲ Fyll på om det behövs.
➲ Vrid omkopplaren 1/0 (1).

Kontrollampan i omkopplaren 1/0 lyser.

➲ Ställ in termostatströmställaren på önskad temperatur.

Apparaten är påslagen.
Kontrollampan lyser.
Apparaten upphettar oljan.

Hänvisning *Oljans upphettningstid är beroende av oljesort och omgivningsvillkor.*

När apparaten uppnår den inställda temperaturen:

➔ Kontrollampan slocknar.

Fritering

➲ Lägg torra livsmedel i trådkorgen.
➲ Sätt i trådkorgen med livsmedel.

Om livsmedlen är djupfrysta:

➲ Fyll trådkorgen till hälften.
➲ Sätt i trådkorgen långsamt.

Översättning Bruksanvisning Elektrisk fritös

Frånkoppling

➲ Ställ termostatströmställaren på 0.
➲ Vrid omkopplaren 1/0 (0).

Båda kontrollamporna slocknar.
Apparaten är avstängd.

➲ Avlägsna rester från oljan.
➲ Koppla bort apparaten från elnätet.

6.4 Störningar/Avhjälpande av fel

Störning	Åtgärd
Apparaten fungerar inte.	Kontrollera att strömförsörjningen är korrekt.
	Kontrollera, om kontaktstiftet på huset är korrekt instoppat i kopplingslådan.
	Kontrollera, om säkerhetstermostatens röda stift på kopplingslådan är i normalt läge.
Säkerhetstermostaten har trätt i funktion mer än en gång.	Ring utbildad personal och meddela störningen.

6.5 Urdrifttagande

När apparaten inte används:

➲ Ställ termostatströmställaren på 0.
➲ Vrid omkopplaren 1/0 (0).

Båda kontrollamporna slocknar.

➲ Koppla bort apparaten från elnätet.
➲ Rengör apparaten (se Rengöring).

7 Underhåll/Rengöring

Risk

Livsfara p.g.a. nätspänning!

➲ Dra alltid ur nätkontakten ur uttaget före underhåll eller rengöring.

-eller-

➲ Koppla alltid bort apparaten från elnätet före underhåll eller rengöring.
➲ Kontrollera att det går att titta in i strömbrytaren.före underhåll eller rengöring.

7.1 Underhåll

Underhåll på apparaten får endast utföras av utbildad personal.

Översättning Bruksanvisning Elektrisk fritös

7.2 Rengöring

- ➲ Rengör apparaten en gång i veckan.
- ➲ Stäng av apparaten före rengöringen.
- ➲ Låt apparaten svalna.
- ➲ Töm tråget.
- ➲ Filtrera den kalla oljan.
- ➲ Använd inte frätande rengöringsmedel.
- ➲ Skada inte termostatsensorn.
- ➲ Rengör tråget med varmt vatten och rengöringsmedel.
- ➲ Rengör värmeslingorna med varmt vatten och rengöringsmedel.
- ➲ Rengör kopplingslådan med en fuktig duk.
- ➲ Torka apparaten med en mjuk och ren duk.

8 Tekniska data

Modell	81064	81065	81147
Försörjningsspänning	230 V (1-fas)	230 V (1-fas)	230 V (1-fas)
Nätfrekvens	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Totalvikt	8 kg	15,5 kg	8 kg
Effekt	3,25 kW	2 x 3,25 kW	1 x 2,0 kW 1 x 3,25 kW
Antal värmeslingor	1	2	2
Volym	0,09 m^3	0,15 m^3	0,1 m^3
Dimensioner kåpa	335 mm x 430 mm x 310 mm	610 mm x 430 mm x 310 mm	520 mm x 430 mm x 310 mm
Antal tråg	1	2	2
Dimensioner tråg	238 mm x 298 mm x 170 mm	238 mm x 298 mm x 170 mm per tråg	238 mm x 298 mm x 170 mm per tråg 150 mm x 300 mm x 170 mm per tråg
Volym Tråg	5–6 l	5–6 l per tråg	9 l
Dimensioner trådkorgar	220 mm x 245 mm x 103 mm	220 mm x 245 mm x 103 mm per korg	220 mm x 245 mm x 103 mm 140 mm x 245 mm x 103 mm

9 Standarder och lagar

Apparaten uppfyller nedan angivna standarder:

- ➔ 2006/95/EC
- ➔ 93/68/EEC
- ➔ 2004/108/EC
- ➔ 2002/72/EC
- ➔ 2002/95/EC
- ➔ 2002/96/EC
- ➔ EN 60335-1
- ➔ EN 60335-2-13
- ➔ EN 60335-2-37
- ➔ EN 55011
- ➔ EN 50366
- ➔ EN 55014-1
- ➔ EN 55014-2
- ➔ EN 61000-3-2
- ➔ EN 61000-3-3

10 Avfallshantering



Avfallshantera enheten så här:

- ➲ Enheten får inte läggas bland hushållsavfall.
- ➲ Lämna enheten för återvinning av elektriska apparater.

Materialen i denna enhet kan återvinnas. Genom återanvändning, materialåtervinning eller andra former av återvinning av kasserade enheter bidrar du till att skydda vår miljö.

För behörigt avfallshanteringsställe för denna enhet, besök: www.servicevega.com

11 Garanti

Två års garanti börjar gälla från och med inköpsdatum och till följande villkor:

- ➔ Alla konstruktions-, fabrikations- och materialfel täcks av garantin, likaså reparation och/eller byte av delar som vår tekniska avdelning har erkänt vara defekta. För reparationen erforderliga reservdelar och arbetstid debiteras inte.
- ➔ Kvittot fungerar som garantisedel. Spara det och skicka in det när garantin behöver utnyttjas!
- ➔ Garantin upphör att gälla vid
  - → felaktig användning.
  - → manipulation.
  - → bristfällig skötsel.
  - → icke avsedd användning.
  - → tekniska ändringar.

Elektrische friteuse

Hartelijk gelukgewenst met de aanschaf van dit hoogwaardig toestel van de firma VEGA. U hebt gekozen voor een toestel dat hoge technische eisen verbindt met op de praktijk gericht bedieningscomfort. Wij wensen u veel plezier met het toestel.

1 Uitleg bij de symbolen en lijsten

1.1 Waarschuwingen

Gradatie van de waarschuwingen

Waarschuwingen onderscheiden zich volgens de aard van het gevaar door de volgende signaalwoorden:

➔ **Voorzichtig** waarschuwt voor een materiële beschadiging.
➔ **Waarschuwing** waarschuwt voor een lichamelijke verwonding.
➔ **Gevaar** waarschuwt voor levensgevaar.

Opbouw van de waarschuwingen

⚠ **Signaalwoord**	**Aard en bron van het gevaar!** ➲ Maatregel om het gevaar te vermijden.

1.2 Verdere symbolen

Handelingsaanwijzingen

Opbouw van de handelsaanwijzingen:

➲ Aanleiding voor een handeling.

Resultaatopgave indien vereist.

Lijsten

Opbouw niet-genummerde lijsten:

➔ Niveau lijst 1
  ➝ Niveau lijst 2

Opbouw genummerde lijsten:

1. Niveau lijst 1
2. Niveau lijst 1
   2.1 Niveau lijst 2
   2.2 Niveau lijst 2

Vertaling Gebruiksaanleiding Elektrische friteuse

2 Veiligheidsrichtlijnen

- Gebruiksaanwijzing in acht nemen.
- De gebruiksaanwijzing altijd bewaren bij het toestel.
- Het toestel uitsluitend door vakpersoneel laten installeren.
- Het toestel uitsluitend volgens voorschrift installeren.
- Het toestel in gesloten ruimtes installeren.
- Het toestel beschermen tegen invallende zonnestralen.
- Het toestel beschermen tegen vorst
- Verzekeren dat de netkabel niet beschadigd is.
- Het toestel beschermen tegen vocht.
- Het toestel niet met een directe waterstraal reinigen.
- Reparaties uitsluitend door geschoold personeel laten uitvoeren.
- Het toestel niet met natte lichaamsdelen aanraken.
- Kinderen uit de buurt van ingeschakelde toestellen houden.
- Verzekeren dat enkel geïnstrueerde personen het toestel bedienen.
- De netkabel uitsluitend aan de netstekker uit het stopcontact trekken.
- Het toestel uitsluitend in originele toestand gebruiken.
- Het toestel uitsluitend vakkundig gebruiken.
- Verzekeren dat de elektrische aarding van het toestel niet beschadigd is.
- Uitsluitend originele vervangonderdelen gebruiken.
- Verzekeren dat er tijdens het bedrijf van het toestel voldoende toevoer van frisse lucht is.

3 Leveromvang

Leveromvang:

- het toestel
  - schakelkast
  - bekken
- draadkorf
- handleiding met conformiteitsverklaring

4 Gebruik volgens de voorschriften

Het toestel uitsluitend gebruiken om levensmiddelen in olie of vloeibaar vet te frituren.

5 Functie

Het toestel warmt olie op. De levensmiddelen bakken in de hete olie. De temperatuur van de olie moet ingesteld worden.

Elektrische friteuse

6 Gebruik/bediening

6.1 Opstelling/montage

➲ Het toestel uitsluitend onder een dampkap opstellen.
➲ De beschermingsfolie van het toestel verwijderen.
➲ De schakelkast met bedieningselementen op het toestel zetten.
➲ Controleren of de stift op de microschakelaar in de schakelkast drukt.
➲ De grepen aan de zijkanten van het toestel monteren.
➲ De grepen op het deksel monteren.

6.2 Eerste ingebruikname

Eerste reiniging

➲ Voor het eerste gebruik het toestel reinigen (zie Reiniging).

Toestel aansluiten

⚠ **Gevaar**	**Levensgevaar door netspanning!** ➲ Verzekeren dat spanning en frequentie van het stroomnet overeenstemmen met de waarden die zijn aangegeven op het typeplaatje. ➲ De netkabel uitsluitend in een stopcontact met randaarde steken. ➲ De netkabel van het toestel niet in een verleng- of tafelcontactdoos steken. ➲ Verzekeren dat de netkabel niet beschadigd is. ➲ Verzekeren dat de netkabel niet heter wordt dan 50 °C. Bij het aansluiten van het toestel aan een niet-geaard stopcontact: ➲ Toestel door geschoold personeel laten aansluiten. Bij aansluiting van het toestel rechtstreeks op het stroomnet: ➲ Toestel door geschoold personeel laten aansluiten.

Bij aansluiting van het toestel op een stopcontact:

➲ De netkabel in het stopcontact steken.

Het toestel is aangesloten.

6.3 Bediening

Bedieningselementen en indicatoren

➔ De bedieningselementen controleren de functies.

Schakelaar/toets	Functie
1/0	Toestel in- of uitschakelen
Thermostaatschakelaar	Temperatuur instellen (max. 175 °C)

➔ De controlelampen geven de bedrijfsstatus aan.

Vertaling Gebruiksaanleiding Elektrische friteuse

Wanneer het controlelampje NAAST DE schakelaar 0/1 brandt:

➔ Het toestel is ingeschakeld.

Wanneer de controlelamp naast de thermostaatschakelaar oplicht:

➔ Het toestel warmte de olie tot de ingestelde temperatuur op.

Vullen

Het bekken tot de markering vullen met

➔ olie.
➔ gesmolten vet.

Inschakelen

➲ Het vulpeil controleren.
➲ Eventueel bijvullen.
➲ De schakelaar 1/0 draaien (1).

De controlelamp in de schakelaar 1/0 licht op.

➲ De thermostaatschakelaar op de gewenste temperatuur plaatsen.

Het toestel is ingeschakeld.
De controlelamp licht op.
Het toestel warmt de olie op.

Opmerking *De opwarmingstijd van de olie is afhankelijk van het soort olie en van de omgevingsvoorwaarden.*

Wanneer het toestel de ingestelde temperatuur bereikt:

➔ De controlelamp gaat uit.

Frituren

➲ De droge levensmiddelen in de draadkorf leggen.
➲ De draadkorf met levensmiddelen inzetten.

Wanneer de levensmiddelen diepgekoeld zijn:

➲ De draadkorf half vullen.
➲ De draadkorf langzaam inzetten.

Uitschakelen

➲ De thermostaatschakelaar op 0 zetten.
➲ De schakelaar 1/0 draaien (0).

Beide controlelampen gaan uit.
Het toestel is uitgeschakeld.

➲ Resten uit de olie verwijderen.
➲ Het toestel van het stroomnet afhalen.

6.4 Storingen/oplossen van fouten

Storing	Oplossen
Toestel werkt niet.	Controleren of de stroomvoorziening correct is.
	Controleren of de contactpen op de behuizing correct in de schakelkast steekt.
	Controleren of de rode pen van de veiligheidsthermostaat van de schakelkastin normale positie staat.
De veiligheidsthermostaat is meer dan een keer aangesprongen.	Vakpersoneel opbellen en de storing meedelen.

6.5 Buiten bedrijf stellen

Wanneer het toestel niet gebruikt wordt:

- ➲ De thermostaatschakelaar op 0 zetten.
- ➲ De schakelaar 1/0 draaien (0).

Beide controlelampen gaan uit.

- ➲ Het toestel van het stroomnet afhalen.
- ➲ Het toestel reinigen (zie Reiniging).

7 Onderhoud/reiniging

Gevaar

Livsfara p.g.a. elektrisk stöt!

- ➲ Voor ieder onderhoud of reiniging de netstekker uit het stopcontact trekken.

-of-

- ➲ Voor elk onderhoud of reiniging het toestel van het stroomnet ontkoppelen.
- ➲ Voor elk onderhoud of reiniging kontrollera att det går att titta in i strömbrytaren.

7.1 Onderhoud

Het toestel moet uitsluitend door vakpersoneel onderhouden worden.

Vertaling Gebruiksaanleiding Elektrische friteuse

7.2 Reiniging

- Het toestel wekelijks reinigen.
- Voor de reiniging het toestel uitschakelen.
- Het toestel laten afkoelen.
- Het bekken leeg maken.
- De koude olie filteren.
- Geen corrosieve reinigingsmiddelen gebruiken.
- De thermostaatvoeler niet beschadigen.
- Het bekken met heet water en reinigingsmiddel zuiver maken.
- De verwarmingsslangen met heet water en reinigingsmiddel zuiver maken.
- De schakelkast met een vochtige doek reinigen.
- Het toestel met een zachte en schone doek drogen.

8 Technische gegevens

Model	81064	81065	81147
Spanningsvoorziening	230 V (1-phasig)	230 V (1-phasig)	230 V (1-phasig)
Netfrequentie	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Totaal gewicht	8 kg	15,5 kg	8 kg
Vermogen	3,25 kW	2 x 3,25 kW	1 x 2,0 kW 1 x 3,25 kW
Aantal verwarmingsslan-gen	1	2	2
Capaciteit	0,09 m^3	0,15 m^3	0,1 m^3
Afmetingen behuizing	335 mm x 430 mm x 310 mm	610 mm x 430 mm x 310 mm	520 mm x 430 mm x 310 mm
Aantal bekkens	1	2	2
Afmetingen bekken	238 mm x 300 mm x 200 mm	240 mm x 300 mm x 200 mm per bekken	240 mm x 300 mm x 200 mm per bekken
Capaciteit Bekken	5 - 6 l	5 - 6 l per bekken	9 l
Afmetingen draadkorven	220 mm x 245 mm x 103 mm	220 mm x 245 mm x 103 mm per korf	220 mm x 245 mm x 103 mm 140 mm x 245 mm x 103 mm

9 Normen en wetten

Het toestel voldoen aan de onder aangegeven normen:

- ➔ 2006/95/EC
- ➔ 93/68/EEC
- ➔ 2004/108/EC
- ➔ 2002/72/EC
- ➔ 2002/95/EC
- ➔ 2002/96/EC
- ➔ EN 60335-1
- ➔ EN 60335-2-13
- ➔ EN 60335-2-37
- ➔ EN 55011
- ➔ EN 50366
- ➔ EN 55014-1
- ➔ EN 55014-2
- ➔ EN 61000-3-2
- ➔ EN 61000-3-3

10 Afvalverwijdering



Om het toestel te verwijderen:

- ➲ Het toestel niet via het huishoudelijk afval verwijderen.
- ➲ Het toestel naar de recycling van elektrische toestellen brengen.

De grondstoffen van dit toestel zijn opnieuw te gebruiken. Met het opnieuw gebruiken van de stoffelijke toepassing of andere vormen van gebruik van oude toestellen levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

De verantwoordelijke recyclageplaats voor dit toestel kan u navragen bij: www.servicevega.com

11 Garantie

De garantietijd van twee jaar begint op de datum van aankoop en aan de volgende voorwaarden:

- ➔ Alle constructie-, fabricatie- en materiaalfouten zijn gedekt door de garantie, evenals de reparatie en / of het vervangen van onderdelen, die door onze technische afdeling als defect worden erkend. De voor de reparatie noodzakelijke vervangonderdelen en de ontstane werktijd worden niet aangerekend.
- ➔ Uw rekening telt als garantiebon. Gelieve te bewaren en in geval van garantie mee te sturen!
- ➔ De garantie verliest zijn geldigheid bij:
  - ➝ ondeskundig gebruik.
  - ➝ manipulatie.
  - ➝ slecht onderhoud.
  - ➝ gebruik niet volgens de voorschriften.
  - ➝ technische veranderingen.